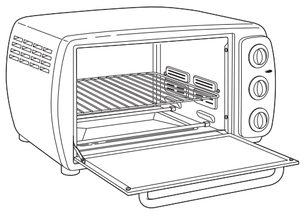
Hamilton Beach®



Toaster Oven
Four grille-pain
Horno tostador

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

Read before use.
Lire avant utilisation.
Lea antes de usar.

In an effort to reduce paper waste, Hamilton Beach Brands, Inc., has reduced the size of this Use and Care guide and made it available online. We believe strongly in doing our part to help care for the environment. To view Use and Care guides, recipes, and tips, please visit:

hamiltonbeach.com

Aidez-nous à protéger l'environnement!
Dans le but de réduire la consommation de papier, Hamilton Beach Brands, Inc. a réduit le format des manuels d'utilisation et d'entretien et offre maintenant la version complète en ligne. Nous croyons fermement que nous contribuons à sauvegarder l'environnement. Pour voir les manuels d'utilisation et d'entretien, les recettes et les conseils, veuillez consulter le site :

hamiltonbeach.ca

¡Ayude a Hamilton Beach a Hacer la Diferencia!
En un esfuerzo por reducir el papel de desecho, Hamilton Beach Brands, Inc. ha reducido el tamaño de este Uso y Cuidado y lo puso disponible en línea. Creemos fuertemente en hacer nuestra parte para ayudar a cuidar el medioambiente. Para ver guías de Uso y Cuidado, recetas y consejos, por favor visite:

hamiltonbeach.com.mx
USA: 1.800.851.8900
Canada: 1.800.267.2826
México: 01.800.71.16.100

⚠ WARNING **Fire Hazard.**
- If contents ignite, do not open oven door. Unplug oven and allow contents to stop burning and cool before opening door.
- Do not operate unattended while in Toast or Broil modes.
- Do not use with oven cooking bags.
- Always allow at least one inch between food and heating element.
- Always unplug toaster oven when not in use.
- Regular cleaning reduces risk of fire hazard.

840177702

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or toaster oven in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning appliance and putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, turn all controls to OFF (**O**); then remove plug from wall outlet.
13. Use extreme caution when removing pan or disposing of hot grease.
14. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
15. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
16. A fire may occur if the toaster oven is covered, touching, or near flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation or before the appliance cools down.
17. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
18. Do not store any materials, other than manufacturer-recommended accessories, in this oven when not in use.
19. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
20. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
21. To turn oven off, turn Timer to OFF (**O**) position. See "Parts and features" section.
22. Do not place eyes or face in close proximity with tempered safety glass door, in the event that the safety glass breaks.
23. Always use appliance with crumb tray securely in place.
24. Do not use appliance for other than intended use.
25. Clean oven interior carefully. Do not scratch or damage heating element tube.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other consumer safety information

This appliance is intended for household use only.

WARNING! Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

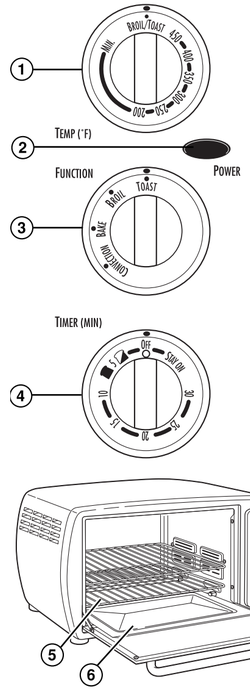
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

This appliance is equipped with a fully tempered safety glass door. The tempered glass is four times stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can break; however, it breaks into pieces with no sharp edges. Care must be taken to avoid scratching door surface or nicking edges. If the door has a scratch or nick, call our toll-free customer service number.

Always unplug your toaster oven from the outlet when not in use.

Before first use:
Most heating appliances produce an odor and/or smoke when used for the first time. Plug the toaster oven into an outlet. Turn the Temperature Dial to 450°F (230ºC). Heat at this temperature for 10 minutes. The odor should not be present after this initial preheating.

Parts and features



1. **Temperature Dial**
2. **Power Indicator Light**
3. **Function Dial**
4. **ON/OFF/Timer Dial**
5. **Oven Rack** (2 with select models)
6. **Slide-Out Crumb Tray**
7. **Bake Pan**
8. **Broil Rack**

How to toast

⚠ WARNING

Fire Hazard.
- If contents ignite, do not open oven door. Unplug oven and allow contents to stop burning and cool before opening door.
- Do not leave appliance unattended when in operation.
- Always unplug toaster oven when not in use.

IMPORTANT: The Function Dial must be in the TOAST position and the Temperature Dial must be in the Broil/Toast position or unit will not toast properly.

1. Place oven rack in MIDDLE rack position for toast, English muffins, bagels, and waffles.
2. Turn Temperature Dial to Broil/Toast.
3. Place food in oven. Turn Function Dial to Toast.
4. Rotate Timer past 10 and then back to desired toast color. A bell will sound when the toast cycle is complete.
5. When finished, turn OFF (**O**). Unplug from outlet.
   NOTE: Due to the height and depth of this oven, you will experience longer toast times than you would in a smaller oven or in a toaster.

Toasting tips:
- When toasting only two slices of bread, place bread in middle of oven rack to get even toasting on top and bottom.
- To toast bagels, English muffins, and waffles, place oven rack in MIDDLE rack position and place food cut/split side facing up. This will toast the cut/split side more than the outside of the food. Set Timer to desired setting.
- To toast regular toaster pastries or frozen pastries, place oven rack in the MIDDLE rack position. Select a color lighter than Medium and toast directly on the oven rack. If pastry has a glaze or frosting, use a baking pan.
- When toasting, condensation may form on the oven door. The moisture will slowly escape from the enclosed oven.
- The number of slices of bread and the bread freshness will affect toast color. For example, toasting 4 slices of bread will require a darker toast color setting than 2 slices of bread. Adjust the Timer based on desired color and number of slices.
- If you are not satisfied with the color balance between the two sides of your food in the recommended rack position, select a different rack position.

How to bake or convection bake (on select models)

⚠ WARNING

Fire Hazard.
- If contents ignite, do not open oven door. Unplug oven and allow contents to stop burning and cool before opening door.
- Do not use oven cooking bags.
- Always allow at least one inch between food and heating element.
- Always unplug toaster oven when not in use.

1. Place oven rack in MIDDLE or LOW rack position (depending on food to be cooked). Allow at least one inch between chicken and heating elements located in the top of the oven.
2. Turn Temperature Dial to desired temperature.
3. Turn Function Dial to Bake or Convection (on select models).
4. Rotate Timer past 10 and then back to dark toast symbol to preheat oven for 5 minutes before beginning to bake. After oven is preheated, set Timer to desired time by rotating Timer past 10 and then to desired baking time or rotate Timer to Stay On.
5. Place food to be baked into oven.
6. When finished, turn OFF (**O**). Unplug from outlet.

Baking tips:
- Do not totally enclose foods in aluminum foil. Foil can insulate foods and slow down heating.
- To reheat rolls or biscuits, place on baking pan and heat at 300ºF for 10 minutes.
- Reheat leftover roasts or casseroles at 350ºF for 20 to 30 minutes or until heated through.
- Bake foods, such as pizza, on the MIDDLE rack position. Place food directly on oven rack or in baking pan.
- Bake foods, such as a whole chicken, on the LOW rack position. Place food in baking pan.

Convection baking tips (on select models):
- The convection bake function provides superior browning and crisping of food items. It is ideal for cookies, pizza, and meats.
- The convection method cooks more evenly than traditional baking. A fan circulates heated air around food to cook more evenly than a traditional oven.
- Do not totally enclose foods in aluminum foil. Foil can insulate foods and slow down heating.
- Bake foods, such as pizza, on the middle rack position. Place food directly on oven rack or in baking pan.
- Bake foods, such as a whole chicken, on the low rack position. Place food in baking pan.

How to broil

⚠ WARNING

Fire Hazard.
- If contents ignite, do not open oven door. Unplug oven and allow contents to stop burning and cool before opening door.
- Do not leave oven unattended during operation.
- Keep one inch between food and heating element.
- Do not use oven cooking bags.
- Do not heat foods in plastic containers.
- Follow food manufacturer's instructions.

1. Place oven rack in oven. High rack position is for faster broiling times. Middle rack position is for foods needing longer broiling times, like chicken breasts. Place food on broil rack in baking pan. Place in oven. DO NOT PREHEAT OVEN.
2. Turn Temperature Dial to Broil/Toast.
3. Turn Function Dial to Broil.
4. Rotate Timer past 10 and then to the desired broiling time or rotate Timer to Stay On. Turn foods when browned or halfway through cooking time.
5. When finished, turn OFF (**O**). Unplug from outlet.

Broiling tips:
- Cook beef and pork to at least 160ºF (71ºC).
- Cook chicken to at least 165ºF (73ºC).
- Cook fish until at least 145ºF (63ºC) or until opaque or flakes with a fork.
- Visit foodsafety.gov for more safe cooking temperature information.

Cleaning your oven

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard.
Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off pad and touch electrical parts.

Your toaster oven should be cleaned regularly for best performance and long life. Regular cleaning will also reduce the risk of fire hazard.

1. Unplug oven and allow to cool.
2. Wash oven rack and baking pan in hot, soapy water. Rinse and dry.
3. To clean the crumb tray, slide out and wash in hot, soapy water. Rinse and dry. Slide back into position.
4. To clean inside of oven, wipe oven walls, bottom of oven, and glass door with a damp, soapy cloth. Repeat with a damp, clean cloth. For stubborn stains, use a plastic scouring pad.

Troubleshooting

The oven will not heat.
Check to make sure outlet is working and oven is plugged in. Turn Temperature Dial to 350°F (180ºC), turn Function Dial to Bake or Toast, and turn Timer to Stay On.

An odor and smoke comes from the oven.
Smoke and odor is normal during the first use of most heating appliances. This will not be present after the initial heating period.

Some foods burn and some are not done.
Use oven rack position to center food in the oven. Adjust oven temperature or cooking time for best results with your recipes.

Limited warranty

This warranty applies to products purchased in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use.

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

⚠ AVERTISSEMENT **Danger d'incendie.**
- Si le contenu de votre grille-pain se met à brûler, n'ouvrez jamais la porte du grille-pain. Débranchez l'appareil et laissez le contenu s'arrêter de brûler avant d'ouvrir la porte.
- Ne faites jamais fonctionner en modes TOAST ou BROIL sans surveillance.
- N'utilisez jamais avec des sacs de cuisson au four.
- Laissez toujours au moins un pouce libre entre les aliments et l'élément de chauffage.
- Débranchez toujours votre grille-pain quand vous ne l'utilisez pas.
- Un nettoyage régulier réduit le danger d'incendie.

IMPORTANTS CONSEILS DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
3. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le four grille-pain dans l'eau ou autre liquide.
4. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant le nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro sans frais d'interurbain de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricante d'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
11. Une précaution extrême doit être employée lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
12. Pour débrancher l'appareil, tourner tous les réglages à arrêt (OFF / **O**), ensuite retirer la fiche de la prise de courant murale.
13. Une prudence extrême s'impose lors de l'enlèvement du plateau ou de la vidange de graisse chaude.
14. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Des particules peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, créant un risque de choc électrique.
15. Des aliments ou des ustensiles de métal de grosseur excessive ne doivent pas être insérés dans un four grille-pain, car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
16. Un incendie peut survenir si le four grille-pain est recouvert, touche ou est près de matériaux inflammables, y compris rideaux, tentures, murs et autres articles semblables, lorsqu'il fonctionne. Ne pas remiser des articles sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est utilisé, ou avant le refroidissement de l'appareil.
17. Une grande précaution doit être prise lors de l'utilisation de contenants construits en matériaux autre que le métal ou le verre.
18. Ne pas remiser des matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
19. Ne pas placer l'un des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique et articles semblables.
20. Ne pas couvrir le plateau à miettes ou toute pièce du four avec du papier métallique. Ceci causera un surchauffage du four.
21. Pour éteindre le four, tourner la bouton de minuterie à la position arrêt (OFF / **O**). Voir la section « Pièces et caractéristiques ».
22. Ne pas placer les yeux ou le visage près de la porte en verre renforcé de sécurité, au cas où le verre de sécurité se briserait.
23. Toujours utiliser cet appareil avec le plateau à miettes bien en place.
24. Ne pas utiliser cet appareil pour tout autre usage que celui recommandé.
25. Nettoyer l'intérieur du four avec précaution. Ne pas égratigner ou endommager le tube de l'élément chauffant.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est destiné à l'utilisation domestique seulement.

AVERTISSEMENT! Danger d'électrocution : Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le danger d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si la fiche n'entre pas bien, retournez-la. Si elle continue à ne pas bien entrer, demandez à un électricien de remplacer la prise.

La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui du grille-pain ou supérieur. Lorsqu'on utilise une rallonge, s'assurer qu'elle ne traverse pas la zone de travail, que des enfants ne puissent pas tirer dessus par inadvertance et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

Cet appareil est doté d'une porte en verre renforcé de sécurité. Le verre renforcé est quatre fois plus fort que le verre ordinaire et plus résistant aux bris. Le verre renforcé peut se briser, mais il se brise en pièces sans bords coupants. Il faut prendre soin d'éviter d'égratigner la surface de la porte ou d'endommager le contour. Si la porte a une égratignure ou un bris, composer notre numéro sans frais d'interurbain d'assistance à la clientèle.

Toujours débrancher votre four grille-pain de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé.

Avant la première utilisation

La plupart des appareils ménagers qui chauffent produisent une odeur et/ou une fumée lors de l'utilisation pour la première fois. Brancher le four grille-pain dans une prise de courant. Tourner le sélecteur de température à 230ºC (450°F). Chauffer à cette température pendant 10 minutes. L'odeur ne devrait pas survenir après ce préchauffage initial.

Pièces et caractéristiques

1. **Sélecteur de température**
2. **Témoin d'alimentation**
3. **Commande par cadran**
4. **Cadran ON/OFF/Timer (marche-arrêt/minuterie)**
5. **Grille du four** (2 pour les modèles sélectionnés)
6. **Ramasse-miettes amovible**
7. **Plat à cuisson**
8. **Grille du gril**

Grillage des aliments

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie.
- Si les aliments s'enflamment, ne pas ouvrir la porte du four. Débrancher le four et laisser les aliments s'éteindre et refroidir avant d'ouvrir la porte.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Toujours débrancher le four grille-pain dès la fin de l'utilisation.

IMPORTANT : La commande par cadran doit être positionnée à « TOAST » (brunir) et le sélecteur de température doit être positionnée à « BROIL/TOAST » (griller/brunir) sinon l'appareil ne brunira pas adéquatement.

1. Placer la grille du four à la position CENTRALE du four pour les rôties, muffins anglais, bagels et les gaufres.
2. Tourner le sélecteur de température à « BROIL/TOAST » (griller/brunir).
3. Mettre les aliments dans le four. Tourner la commande par cadran à « TOAST » (brunir).
4. Tourner la minuterie au-delà de 10 puis revenir en arrière jusqu'à la nuance de brunissage désirée. La sonnerie se fera entendre à la fin du programme.
5. Lorsque la cuisson est terminée, tourner le bouton à « OFF » (arrêt). Débrancher l'appareil de la prise de courant.
   NOTE : Les temps de brunissage peuvent être plus longs à cause de la hauteur et de la profondeur plus grandes de ce four.

Conseils pour brunir les aliments :

- Pour le brunissage de deux tranches seulement, placer le pain au centre de la grille du four pour obtenir un degré de brunissage uniforme aux deux côtés.
- Pour brunir les bagels, les muffins anglais et les gaufres, placer la grille du four à la position CENTRALE et placer le côté de l'aliment coupé/séparé vers le haut. Ceci permettra d'obtenir un brunissage plus foncé sur le côté coupé/séparé de l'aliment. Régler la minuterie selon le réglage désiré.
- Pour brunir les pâtisseries traditionnelles ou congelées, placer la grille à la position CENTRALE. Choisir une nuance plus pâle que « Medium » et brunir directement sur la grille du four. Pour une pâtisserie avec glaçage, utiliser le plat à cuisson.
- Pendant le brunissage, de la condensation peut se former sur la porte du four. Cette humidité s'échappera lentement par la porte fermée du four.
- La quantité et la fraîcheur des tranches de pain affecteront le degré de brunissage. Par exemple, le brunissage de 4 tranches de pain nécessitera un degré de brunissage plus élevé qu'un degré de brunissage pour 2 tranches seulement. Régler la minuterie selon la nuance désirée et la quantité de tranches.
- Si vous n'êtes pas satisfaits de l'équilibre des nuances des deux côtés des aliments à la position de grille recommandée, choisissez une position de grille différente.

Méthode de cuisson et cuisson par convection (sur les modèles sélectionnés)

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie.
- Si les aliments s'enflamment, ne pas ouvrir la porte du four. Débrancher le four et laisser les aliments s'éteindre et refroidir avant d'ouvrir la porte.
- Ne pas utiliser de sac de cuisson au four.
- Toujours laisser un pouce libre entre les aliments et l'élément de chauffage.
- Toujours débrancher le four grille-pain dès la fin de l'utilisation.

1. Placer la grille du four au CENTRE ou à la position INFÉRIEURE (selon l'aliment à cuire). Laisser un espace de 2,5 cm (1 po) entre le poulet et les éléments chauffants supérieurs du four.
2. Tourner le sélecteur de température à la température désirée.
3. Tourner la commande par cadran à « BAKE » (cuire) ou « CONVECTION » (sur les modèles sélectionnés).
4. Tourner la minuterie au-delà de 10 puis revenir en arrière jusqu'à symbole « Dark Roast » (intensité maximale) pour préchauffer le four pendant 5 minutes avant de commencer la cuisson. Après le préchauffage du four, régler la durée désirée en tournant la minuterie au-delà de 10 puis revenir en arrière jusqu'à la durée de grillage désirée en positionnant la minuterie sur « STAY ON » (continue).
5. Placer les aliments à cuire au four.
6. Lorsque la cuisson est terminée, tourner le bouton à « OFF » (arrêt). Débrancher l'appareil de la prise de courant.

Conseils de cuisson :

- Ne pas emballer hermétiquement les aliments dans le papier aluminium. L'aluminium isole les aliments et ralentit leur chauffage.
- Pour réchauffer des brioches ou biscuits, placer les aliments sur le plat de cuisson et chauffer à 148 °C (300 °F) pendant 10 minutes.
- Réchauffer les restes de viandes et plats mijotés à 176 °C (350 °F) pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les aliments soient entièrement réchauffés.
- Cuire les aliments comme les pizzas en plaçant la grille à la position CENTRALE. Placer les aliments directement sur la grille du four ou dans le plat de cuisson.
- Cuire les aliments comme le poulet en plaçant la grille à la position INFÉRIEURE. Placer les aliments dans le plat de cuisson.

Conseil pour la cuisson par convection (sur les modèles sélectionnés) :

- La fonction de cuisson par convection offre de meilleurs résultats de brunissage et des aliments plus croustillants. Idéal pour les biscuits, pizzas et les viandes.
- La méthode par convection cuit les aliments plus uniformément que la cuisson conventionnelle. Un ventilateur distribue de l'air chaud autour de l'aliment pour assurer une cuisson plus uniforme que la cuisson dans un four conventionnel.
- Ne pas emballer hermétiquement les aliments dans le papier aluminium. L'aluminium isole les aliments et ralentit leur chauffage.
- Cuire les aliments comme les pizzas en plaçant la grille à la position CENTRALE. Placer les aliments directement sur la grille du four ou dans le plat de cuisson.
- Cuire les aliments comme le poulet en plaçant la grille à la position INFÉRIEURE. Placer les aliments dans le plat de cuisson.

Cuisson au gril

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie.
- Si les aliments s'enflamment, ne pas ouvrir la porte du four. Débrancher le four et laisser les aliments s'éteindre et refroidir avant d'ouvrir la porte.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Laisser un pouce libre entre les aliments et l'élément de chauffage.
- Ne pas utiliser de sac de cuisson au four.
- Ne pas réchauffer les aliments dans des contenants en matière plastique.
- Suivre les instructions des fabricants d'aliments.

1. Placer la grille du four dans le four. La position supérieure de la grille est utile pour les grillages rapides. La position centrale est utilisée pour les aliments nécessitant des durées de grillage plus longues comme les poitrines de poulet. Placer les aliments sur la grille du gril et la grille dans le plat de cuisson. Placer au four. NE PAS PRÉCHAUFFER LE FOUR.
2. Tourner le sélecteur de température à « BROIL/TOAST » (griller/brunir).
3. Tourner la commande par cadran à « BROIL » (griller).
4. Tourner la minuterie au-delà de 10 et revenir en arrière vers le temps de grillage désiré ou tourner la minuterie sur « STAY ON » (continue). Retourner les aliments lorsqu'ils sont brunis ou à la mi-cuisson.
5. Lorsque la cuisson est terminée, tourner le bouton à « OFF » (arrêt). Débrancher l'appareil de la prise de courant.

Conseils de grillage :

- Cuire le bœuf et le porc jusqu'à une température minimale de 71 °C (160 °F).
- Cuire le poulet jusqu'à une température minimale de 73 °C (165 °F).
- Cuire le poisson jusqu'à une température minimale de 63 °C (145 °F) ou jusqu'à ce que le poisson soit opaque ou se détache à la fourchette.
- Visiter les sites internet gouvernementaux pour plus d'information à propos des températures de cuisson.

Nettoyage du four

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution. Ne pas utiliser de tampon à récurer métallique pour le nettoyage. Des débris métalliques peuvent se détacher et tomber sur des composants électriques.

Nettoyer périodiquement le four grille-pain pour un rendement optimal et prolonger la durée de vie. Le nettoyage périodique diminue également le risque d'incendie.

1. Débrancher le four et laisser refroidir.
2. Laver la grille du four et le plat de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer et assécher.
3. Pour nettoyer le ramasse-miettes, tirer-le vers l'extérieur et laver à l'eau chaude savonneuse. Rincer et assécher. Replacer le ramasse-miettes.
4. Pour le nettoyage intérieur du four, essuyer toutes les parois internes et la porte en verre avec un linge imbibé d'eau savonneuse. Répéter avant un linge propre et humide. Pour les taches tenaces, utiliser un tampon à récurer en plastique.

Dépannage

Le four ne chauffe pas.
Vérifier le bon fonctionnement de la prise murale et le branchement du four dans la prise. Tourner le sélecteur de température à 180 °C (350 °F), tourner la commande par cadran à « BAKE » (cuire) ou « TOAST » (brunir) et tourner la minuterie à « STAY ON » (continue).

Une odeur et de la fumée se dégagent du four.
La fumée et l'odeur sont normales au cours de la première utilisation de la plupart des appareils chauffants. Ceci ne devrait pas se répéter au prochain réchauffage.

Quelques aliments brûlent alors que d'autres ne sont pas cuits.
Utiliser la position centrale pour placer les aliments au centre du four. Régler la température du four ou le temps de cuisson pour obtenir des résultats optimaux selon les recettes utilisées.

Garantie limiteé

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie ne s'applique pas si le produit est utilisé à d'autres fins qu'une utilisation domiciliaire familiale.

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1-800-851-8900 aux É.-U. ou au 1-800-267-2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de incendio.
- Si los contenidos se prenden fuego, no abra la puerta del horno. Desenchufe el horno y espere que los contenidos dejen de quemarse y que se enfrien antes de abrir la puerta.
- No haga funcionar sin atención mientras se encuentre en el modo Toast (tostar) o el modo Broil (asar).
- No utilice con bolsas de cocción para horno.
- Siempre deje por lo menos una pulgada entre los alimentos y el elemento calentador.
- Siempre desenchufe la tostadora cuando no la esté usando.
- Una limpieza regular reduce el riesgo de peligro de incendio.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, es importante seguir todas las precauciones básicas de seguridad que incluyen lo siguiente:

1. Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
4. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe o el horno eléctrico en agua ni en ningún otro líquido.
5. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
6. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o de colocar o sacar alguna pieza.
7. No opere ningún aparato eléctrico si el cable o el enchufe esta averiado, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente, para obtener información sobre el examen, la reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
8. El uso de accesorios no recomendados por fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
9. No lo use al aire libre.
10. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
12. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato eléctrico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Para desconectar, coloque todos los controles en la posición de apagado (**O**) y luego saque el enchufe del tomacorriente.
14. Tenga mucho cuidado cuando saque la charola o elimine la grasa caliente.
15. No limpie con esponjillas metálicas. La esponjilla se puede desintegrar y los trozos pueden tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de choque eléctrico.
16. No introduzca alimentos de tamaño demasiado grande ni utensilios metálicos en el horno eléctrico ya que pueden crear un incendio o riesgo de choque eléctrico.
17. Puede ocurrir un incendio si el horno eléctrico se cubre, toca o se encuentra cerca de materiales inflamables, incluyendo cortinas, colgaduras, paredes y superficies similares cuando esté funcionando. No guarde ningún artículo sobre el aparato cuando esté funcionando, o antes de que se enfríe.
18. Se debe tener mucho cuidado cuando se usan envases que no sean de metal o de vidrio.
19. No guarde ningún material adentro del horno cuando no se use, exceptuando los accesorios recomendados por el fabricante.
20. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico y similares.
21. No cubra la charola para migajas ni ninguna otra parte del horno con papel metálico. Eso hará que el horno se recaliente.
22. Para apagar el horno, coloque el control de ENCENDIDO/APAGADO en la posición de apagado (**O**). Consulte la sección “Partes y características”.
23. No ponga los ojos o la cara cerca de la puerta de seguridad de vidrio templado, en caso de que el vidrio de seguridad se rompa.
24. Siempre use el aparato con la charola para migajas firmemente en su lugar.
25. No use el aparato eléctrico para ningún otro fin que no sea el indicado.
26. Limpie con cuidado el interior del horno. No raye ni dañe el tubo del elemento de calentamiento.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Más información de seguridad para el consumidor

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

¡ADVERTENCIA! Peligro de descarga eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no calza, inviértalo. Si aún así no calza, llame a un electricista para que reemplace el tomacorriente.

El largo del cable que se utiliza con este artefacto fue elegido para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con él si fuese más largo. Si se necesita un cable eléctrico más largo, podrá usarse un cable de extensión aprobado. La potencia eléctrica del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la del tostador. Se debe tener cuidado al acomodar el cable de extensión de manera que no cuelgue por el borde de la mesa o mostrador y que los niños no puedan jalarlo o tropezarse accidentalmente.

Este aparato viene equipado con una puerta de seguridad de vidrio totalmente templado. El vidrio templado es cuatro veces más fuerte que el vidrio común y más resistente a las roturas. El vidrio templado se puede romper, sin embargo se rompe en trozos sin bordes filosos. Es importante tener cuidado para evitar rayar la superficie de la puerta o hacer muescas en los bordes. Si la puerta está rayada o tiene muescas, llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente.

Siempre desenchufe el horno eléctrico del tomacorriente cuando no lo esté usando.

Antes del primer uso

La mayoría de los aparatos de calentamiento producen un olor y/o humo cuando se usan por primera vez. Enchufe el horno eléctrico en el tomacorriente. Coloque el selector de temperatura a 230ºC (450°F). Caliente a esta temperatura por 10 minutos. El olor deberá desaparecer después del precalentamiento inicial.

Partes y características

1. **Selector de Temperatura**
2. **Luz Indicadora de Encendido**
3. **Selector de Función**
4. **Selector de ENCENDIDO/APAGADO/Contador**
5. **Rejilla del Horno** (2 con modelos seleccionados)
6. **Charola de Migajas Deslizante**
7. **Sartén de Horneado**
8. **Rejilla de Asado**

Como tostar

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Fuego.
- Si el contenido prende fuego no abra la puerta del horno. Desconecte el horno y deje que el contenido deje de quemarse y se enfríe antes de abrir la puerta.
- No deje el aparato desatendido cuando esté funcionando.
- Siempre desconecte el horno tostador cuando no esté en uso.

IMPORTANTE: El Selector de Función debe estar en la posición de TOSTAR y el Selector de Temperatura debe estar en la posición de Asar/Tostar o la unidad no tostará adecuadamente.

1. Coloque el rejilla del horno en la posición de rejilla de EN MEDIO para tostar, panecillos ingleses, bagels, y waffles.
2. Gire el Selector de Temperatura a Asar/Tostar.
3. Coloque el alimento en el horno. Gire el Selector de Función de Tostar.
4. Gire el Contador después del 10 y luego de vuelta al color de tostado deseado. Sonará una campana cuando el ciclo de tostado esté completo.
5. Cuando termine, APÁGUELO. Desconecte de la toma.
   NOTA: Debido a la altura y profundidad de este horno, los tiempos de tostado serán más largos de los que habría en un horno más pequeño o en un tostador.

Consejos de tostado:

- Cuando tueste sólo dos piezas de pan, coloque el pan en el rejilla del horno de en medio para un tostado parejo en la parte inferior y superior.
- Para tostar bagels, panecillos ingleses y waffles, coloque el rejilla en la posición de rejilla de en MEDIO y coloque la parte cortada/rebanada del alimento hacia abajo. Esto tostará el lado cortado/rebanado más que la parte exterior del alimento. Coloque el Contador en el ajuste deseado.
- Para tostar repostería de tostador regular o repostería congelada, coloque en el rejilla en posición media. Seleccione un color más claro que MEDIO o tueste directamente sobre el rejilla del horno. Si la repostería tiene glaseado, use el sartén de horneado.
- Cuando tueste se puede formar condensación en la puerta del horno. La humedad se escapará lentamente del horno cerrado.
- El número de rebanadas de pan y la frescura del pan afectará el color del tostado del pan. Por ejemplo, tostar 4 rebanadas de pan requerirá un ajuste de color de tostado más oscuro que 2 rebanadas de pan. Ajuste el Contador basado en el color deseado y el número de rebanadas.
- Si no está satisfecho con el balance de color entre los dos lados de su alimento en la posición de rejilla recomendado, seleccione una posición de rejilla diferente.

Como hornear u hornear por convección (en modelos seleccionados)

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Fuego.
- Si el contenido prende fuego no abra la puerta del horno. Desconecte el horno y deje que el contenido deje de quemarse y se enfríe antes de abrir la puerta.
- No use bolsas para cocinar en horno.
- Siempre deje por los menos una pulgada entre la comida y el elemento de calor.
- Siempre desconecte el horno tostador cuando no esté en uso.

1. Coloque el rejilla del horno en la posición de rejilla de EN MEDIO o INFERIOR (dependiendo del alimento a ser cocinado). Deje al menos una pulgada entre el pollo y los elementos de calefacción localizados en la parte superior del horno.
2. Gire el Selector de Temperatura a la temperatura deseada.
3. Gire el Selector de Función para Hornear o por Convección (en modelos selectos).
4. Gire el Contador después del 10 y luego de vuelta al símbolo de tostado oscuro para precalentar el horno por 5 minutos antes de comenzar a hornear. Después de precalentar el horno, ajuste el Contador al tiempo deseado al rotar el Contador a más de 10 luego al tiempo de horneado deseado o rote el Contador a PERMANECER ENCENDIDO.
5. Coloque el alimento a hornear en el horno.
6. Cuando termine, APÁGUELO. Desconecte de la toma.

Consejos de horneado:

- No encierre completamente el alimento en papel aluminio. El papel puede aislar el alimento y retardar el calentamiento.
- Para recalentar rollos o bisquets, coloque en el sartén de cocción y caliente a 300ºF por 10 minutos.
- Recaliente los rostizados o cacerolas a 350ºF o por 20 a 30 minutos o hasta que esté bien calentado.
- Cocine alimentos, tales como pizza, en el rejilla de posición MEDIA. Coloque el alimento directo en el rejilla del horno o en el sartén de cocción.
- Cocine alimentos, tales como pollo, en el rejilla de posición INFERIOR. Coloque el alimento en el sartén de cocción.

Consejos para cocinar por convección (en modelos seleccionados):

- La función de horneado por convección provee un dorado y crujiente superior de los alimentos. Es ideal para galletas, pizza y carnes.
- El método por convección cocina más parejo que el horneado tradicional. Un abanico hace circular el aire alrededor del alimento para cocinar más parejo que en un horno tradicional.
- No encierre completamente el alimento en papel aluminio. El papel puede aislar el alimento y retardar el calentamiento.
- Cocine alimentos, tales como pizza, en el rejilla de posición MEDIA. Coloque el alimento directo en el rejilla del horno o en el sartén de cocción.
- Cocine alimentos, tales como pollo, en el rejilla de posición INFERIOR. Coloque el alimento en el sartén de cocción.

Como asar

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Fuego.
- Si el contenido prende fuego no abra la puerta del horno. Desconecte el horno y deje que el contenido deje de quemarse y se enfríe antes de abrir la puerta.
- No deje el horno desatendido mientras está en operación.
- Deje una pulgada entre el alimento y el elemento de calor.
- No use bolsas para cocinar en horno.
- No caliente la comida en contenedores de plástico.
- Siga las instrucciones del fabricante del alimento.

1. Coloque el rejilla en el horno. La posición alta del rejilla es para tiempos de asado más rápidos. La posición de en medio del rejilla es para alimentos que necesitan tiempos de asado más largos, como la pechuga de pollo. Coloque el alimento sobre el rejilla de asado en el sartén de cocción. Coloque en el horno. NO PRECALIENTE EL HORNO.
2. Gire el Selector de Temperatura a Asar/Tostar.
3. Gire el Selector de función a Asado.
4. Gire el Contador a más de 10 y luego al tiempo de asado deseado o gire el Contador a Permanecer Encendido. Gire los alimentos cuando estén oscuros a la mitad del tiempo de cocción.
5. Cuando termine, APÁGUELO. Desconecte de la toma.

Consejos de Asado:

- Cocine la carne y puerco a al menos 160ºF (71ºC).
- Cocine pollo a al menos 165ºF (73ºC).
- Cocine el pescado a al menos 145ºF (63ºC) o hasta que esté opaco o descascara con el tenedor.
- Visite foodsafety.gov para más información sobre temperaturas seguras de cocinado.

Limpiando su horno

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Descarga Eléctrica.

No limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden romper la almohadilla y tocar partes eléctricas.

Su horno tostador debe limpiarse regularmente para un mejor desempeño y una larga vida. La limpieza regular también reducirá el riesgo de fuego.

1. Desconecte el horno y déjelo enfriar.
2. Lave el rejilla del horno y sartén de horneado en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.
3. Para limpiar la charola de migajas, deslícela y lávela en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. Deslícela de nuevo en su posición.
4. Para limpiar el interior del horno, limpie las paredes, parte inferior del horno y puerta de vidrio con un trapo húmedo y jabonoso. Repita con un trapo húmedo y limpio. Para manchas persistentes, use un estropajo de plástico.

Resolviendo problemas

El horno no calienta.
Revise para asegurarse que la toma esté funcionado y el horno esté conectado. Gire al Selector de Temperatura a 350°F (180ºC), gire el Selector de Función a Hornear o Tostar, y gire el Contador a Permanecer Encendido.

Un olor y humo salen del horno.
El humo y olor es normal durante el primer uso de la mayoría de los aparatos de calentado. Esto no estará presente después del periodo inicial de calentamiento.

Algunos alimentos se queman y algunas no se cocinan.
Use la posición de rejilla del horno para centrar el alimento en el horno. Ajuste la temperatura del horno o tiempo de cocción para mejores resultados con sus recetas.

Hamilton Beach®

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 Int. 601
Col. Palmitas Polanco
México, D.F. C.P. 11560
Tel. 01-800-71-16-100

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: **Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: **GARANTÍA DE 1 AÑO.**

COBERTURA
- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES
- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:
a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA
- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA___ MES___ AÑO___		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: **GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx**

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailes
No. 1499
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
Tel: 01 55 5235 2323
Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
Tel: 01 55 5563 8723
Fax: 01 55 5615 1856

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480
Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
Av. Paseo Triunfo de la Rep.
No. 5289 Local 2 A.
Int. Hipermart
Alamos de San Lorenzo
CD. JUAREZ 32340 Chih.
Tel: 01 656 617 8030
Fax: 01 656 617 8030

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700
Fax: 01 81 8344 0486

Modelos:	Tipo:	Características Eléctricas:
31207	045	120V~ 60Hz 1400W

Los números de modelo también pueden estar seguidos del sufijo “MX”.